38e Année. — Tome LXXIV. N° 1918 Paris, 2 Avril 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DANS LE SAINT-EMILIONAIS

Si l'on nous demande, à nous autres propriétaires saint-émilionnais, quels progrès la viticulture a faits dans notre région depuis cinquante ans, depuis la reconstitution du vignoble, nous répondrons sans hésiter : elle en a fait beaucoup il y a cinquante ans, mais très peu depuis. On dirait qu'il a fallu le désastre phylloxérique, celui de l'Oïdium et du Mildiou pour unir les vignerons en vue d'un progrès commun, et que, le péril passé, chacun est retombé dans son apathie ou plutôt son individualisme incorrigible.

Peut-être sommes-nous trop heureux ou trop sages et nous contentons-nous trop de ce que nous avons. Peut-être notre médiocrité est-elle suffisamment *aurea*.

Et pourtant, quand, d'un esprit clairvoyant, on songe à ce qui nous resterait à faire, à ce que nous pourrions faire pour atteindre, non point une perfection toujours fuyante, mais seulement le niveau possible du progrès scientifique et économique, on se prend à regretter cette apathie de son voisin, qui nous gagne nous-même, et à désirer le coup le fouet nécessaire, sans le devoir pour cela au malheur, à la crise, toujours menaçante dans notre métier.

Pour illustrer ma théorie, voyons les progrès faits il y a cinquante ans et ceux acquis depuis. Et, pour mettre un peu d'ordre dans cet inventaire, divisons-le en chapitres : du sol, de la plante, du vin, de la vente du vin.

Le sol. — Avant le phylloxéra, le sol donnait ce qu'il pouvait, « naturellement », c'est-à-dire sans corrections, mais bénéficiait des petits soins d'une main-d'œuvre abondante, bon marché et routinière. On bêchait la vigne, poussée en foule, à la main, deux ou trois fois par an. Ce n'est que dans quelques vignobles « plantés en ligne » qu'on commençait à labourer (au bœuf, naturellement).

Le seul engrais était le fumier de ferme. Comme il y avait moins de vignes, il y avait plus de bêtes et plus de fumier.

Avec le phylloxéra, qui a fait à Saint-Emilion un peu de mal et beaucoup de peur, on s'est mis à arracher en masse et à replanter en masse. Le progrès

faisait planter en lignes, sur porte-greffes américains, qui produisaient beaucoup, d'où nécessité des fumures : apparition des gadoues des villes, des fumures chimiques.

C'est donc il y a cinquante ans que ces deux grands progrès ont été réalisés : labour des vignes, fumure de la terre.

Mais nous en sommes toujours là : labour des vignes au bœuf (peu de chevaux) et fumure chimique au petit bonheur. Depuis le traité de Versailles, cependant, il semble que les potasses, par leur abondance, aient fait un certain progrès. Mais les engrais sont chers, et on en emploie plutôt moins qu'il y a vingt ans, par exemple.

Quant aux quatre façons culturales de labour, elles n'ont fait aucun progrès, au contraire. Les tâcherons étant de plus en plus rares, et de plus en plus inexpérimentés, les labours sont de moins en moins bien faits.

Il faudrait maintenant en être au tracteur. Mais ceci est une autre histoire, et qui nous entraînerait trop loin.

La plupart des vignes sont plantées à 1 m. 33, et les seuls tracteurs qui peuvent passer dans leurs lignes sont des joujoux coûteux, dont le rendement ne dépasse pas celui d'un bœuf.

Il faudrait maintenant hardiment refaire le vignoble à 1 m. 75 ou 2 mètres, pour les appareils puissants qui économiseraient quatre à six fois la main-d'œuvre et travailleraient mieux qu'elle. Mais nous ne l'avons pas fait quand nous étions riches, et maintenant la replantation coûte 30.000 fr. l'hectare, et nous sommes à la veille de la pauvreté !

Pour longtemps encore, nous sommes condamnés, dit-on, au bœuf... et au pseudo-bouvier.

La plante. — Nos trois cépages fins : *cabernet*, *merlot*, *pressac*, résultent d'une sélection archicentenaire, et c'est peut-être la seule routine à conserver à Saint-Emilion. La loi Capus, d'ailleurs, a fixé cette manière de voir. On pourrait peut-être cependant critiquer la répartition desdits cépages. Actuellement, chaque propriétaire possède son tiers de cabernet, son tiers de merlot et son tiers de pressac, sans se préoccuper si son sol ne s'adapterait pas mieux à telle ou telle exclusivité. Et il est permis, si l'on fait du futurisme par la pensée, si l'on rêve par exemple à une vaste coopérative pour le plus grand progrès technique et économique de chacun, de se demander si un vaste remaniement de l'encépagement ne serait pas utile, si les sols les plus secs, par exemple, ne devraient pas être réservés aux merlots, aux pressacs, les sols les plus profonds aux cabernets. Et l'heureux mélange des trois cépages se ferait dans la cave commune.

Mais, ceci aussi est une autre histoire !...

Si la plante aérienne n'a pas changé, par contre, les neuf dixièmes de la plante souterraine l'a fait complètement. Sous la crainte du phylloxéra, on a arraché en masse, greffé en masse et replanté en masse plus grande encore. Ces vignes jeunes, parce qu'elles étaient jeunes surtout (plus que parce que greffées), donnaient en abondance, à une période où le vin se vendait bien. Tout le monde s'est mis à replanter et même à planter. Si Saint-Emilion donne deux

fois plus de vin qu'il y a quarante ans, ce n'est pas parce que ses rendements se seraient améliorés. Au contraire, avec la plante vieillissante, ils ont diminué. Mais c'est qu'il y a deux fois plus de surface plantée.

Il y a cinquante ans, c'était la belle époque pour les marchands de bois américains. N'importe quel nom exotique trouvait amateur pour l'essayer : Jacquez Solonis, Cineréa, Riparia, Rupestris, Mourvèdre, Clinton, Berlandieri, etc., etc., on trouve de tout dans les archives des premiers vignobles reconstitués. Je connais pas mal de grands crus, composés encore de cette salade. Les derniers venus dans la reconstitution ont bénéficié de l'expérience des premiers, et les mauvais porte-greffes se sont éliminés d'eux-mêmes. Actuellement, et c'est maintenant que se forme la routine, on s'en tient à quelques porte-greffes seulement qui ont révélé des qualités, mais sans tenir assez compte si ces qualités s'adaptent aux besoins particuliers.

3.309, 41-B, 420-A, 1.202, Riparia Gloire et Rupestris du Lot semblent être les seuls survivants. Je ne regrette pas les morts (sauf peut-être 106-8, si utile pour les graves), mais je regrette que la paresse générale dispense de chercher chez les détenteurs de nouveaux numéros qui seraient peut-être un progrès, peut-être une révélation. Si l'on a oublié le Phylloxéra, tout n'est peut-être pas dit contre le Mildiou, la Coulure, l'Eudémis, etc.

Qui s'en préoccupe ? Où sont les études et les étudiants ?

Quant à la façon de traiter cette plante, dispensatrice de notre richesse, il semble qu'on soit jadis, il y a cinquante ans, arrivé du premier coup au maximum de soins qu'on devait lui donner et que, depuis, on se relâche envers elle ! Et pourtant !

C'est il y a cinquante ans, en effet, qu'on a taillé plus rationnellement et plus généreusement la vigne. Le docteur Guyot n'a jamais été dépassé ; l'ancienne taille du pays, à courson sans retour, donnait peu de rendement, plus de qualité peut-être, en tout cas plus de sucre.

Les préceptes de Guyot, bien suivis il y a cinquante ans, moins bien maintenant, à cause de la mauvaise qualité de la main-d'œuvre, ont eu pour résultat d'augmenter le rendement parallèlement avec la reconstitution, jusqu'en 1907 environ. Si le degré saccharimétrique s'en ressentait un peu, la chaptalisation était là pour corriger ce défaut, tout en augmentant la qualité du produit sur bien d'autres points. Sans la chaptalisation, que seraient devenus nos 1901, nos 1905, nos 1907, nos 1919, nos 1922 ? Et, maintenant qu'elle est supprimée, sans remplacement prévu, par des barbouilleurs de lois ignorants et démagogiques, que donneront, les années humides et froides, nos vignes plantées en lignes, taillées à deux astes Guyot ?

Les tailles en vert étaient, il y a quarante et trente ans, des soins supplémentaires donnés à la vigne. Le rognage, le pincement, sans lequel la taille Guyot ne signifie plus rien, l'épamprage très soigneux, l'incision annulaire étaient donnés partout. Faute de main-d'œuvre, maintenant, il n'est plus généralement donné qu'un épamprage mal fait et un ou deux rognages nécessaires pour passer par les vignes, et puis parce que, dans les mois d'août, un rognage, moins cher remplacé, du moins on le croit, un sulfatage plus onéreux.

Quant au pincement judicieux, à l'incision annulaire, disparus avec les bons vignerons !

Les soins anticryptogamiques ! Ah ! là, la nécessité a fait la loi. Pas de sulfatages, pas de soufrages, pas de récolte. Mais c'est il y a cinquante ans que, du premier coup, la perfection a été atteinte dans cette voie. Milliardet et consorts n'ont été ni discutés, ni perfectionnés. Depuis, c'est à peine si l'on peut noter la généralisation des soufreuses et sulfateuses à traction, aux dépens d'ailleurs de la perfection du travail. Mais bouillies bordelaises et soufre, nous ne sommes pas encore sortis de là. Le pourrions-nous, d'ailleurs ? Les seuls changements qu'on nous a proposés, ça a été les produits mixtes, bien loin d'offrir un progrès.

Le futuriste de tout à l'heure pourrait concevoir cependant une plus grande rapidité, donc une plus grande opportunité dans le sulfatage, obtenue avec des appareils à air comprimé, dont l'emploi n'est judicieux qu'en associations coopératives. C'est à tenter, et, pour ma part, je vais le faire cette année.

Avant de quitter la plante, signalons une routine indéracinable : l'échalassage à 6 pieds (1 m. 80), qui vient du temps de l'ancienne taille à cot unique, qui « montait le cep à cette hauteur. La plante a diminué de hauteur, mais la carrassonne est restée la même. Quelques-uns, s'abritant derrière l'autorité de Müntz et Girard, qu'ils n'ont d'ailleurs pas lus, me répondent : « Il faut cette surface foliacée pour l'élaboration du sucre ! » La belle blague ! Dans le Médoc, l'échalassage est à 3 pieds ; dans certains vignobles qui s'essaient timidement, il est à 5 pieds, et partout la teneur en sucre est indifférente à la hauteur. Or, les carrassonnes à 6 pieds valent 690 francs le mille, et il y en entre 5.000 à l'hectare !

Le raisin et la vinification. — C'est là que les progrès eussent pu être continus. Quand on sort des laboratoires des grandes Ecoles, des cours des Maîtres, de la visite des caves les plus modernes de l'Algérie et du Midi, on reste confondu de notre chance ou plutôt de la mansuétude du Bon Dieu envers nous ! Sauf peut-être la substitution du fouloir-égrappoir à la plante du pied de l'homme, rien, absolument rien n'est changé, depuis cinquante ans, que dis-je, depuis des siècles !

Et, s'il faut reconnaître que cette routine a donné les incomparables produits que sont les grandes bouteilles de nos grands crus, que les Ausone 1875, les Cheval Blanc 1900, les Figeac 1906, les Cadet-Piola 1920 n'ont pas subi de préparation plus moderne, du moins est-on en droit de se demander si la masse n'auraient pas à gagner à un peu plus d'application scientifique dans la vinification.

Au risque de froisser certains de mes collègues, et de passer pour un critique peu dispensateur d'encens, je dois dire que tout n'est que hasard, fantaisie, diversité, dans la manière de faire le vin. Qu'on en juge : cuves ouvertes ou fermées, marcs flottants ou immergés, raisin égrappé ou non, cuvaisons longues ou courtes, températures basses ou élevées, moûts remontés ou non, pressurages à 50, 100, 200 kilogr., à la main ou mécaniques, soutirages au petit bonheur, pasteurisation seulement pour les vins malsains, filtration dans les poches à main

de semeurs de maladie, telle est la gamme de toutes les pratiques surannées parmi lesquelles chacun choisit, au hasard de son tempérament.

Faut-il, je le répète, que notre produit soit incomparable, pour avoir les qualités qu'il a, malgré le plus grand nombre d'entre nous !

Mais, ne croit-on pas que, de ce chaos, il serait désirable que sorte, scientifiquement, une méthode technique, des errements rationnels qui feraient la loi commune, qui seraient le « style de Saint-Emilion » ?

Est-ce que la Champagne n'en est pas là ? Il est vrai qu'elle a été détruite par la guerre et protégée par la paix. Je le disais bien : nous ne nous rendons qu'au malheur.

Pour nous résumer sur ce chapitre raisin, aucun progrès, non seulement depuis cinquante ans, mais même depuis des siècles.

Notre richesse : le vin. — Ma conclusion sera exactement la même que la précédente. Nos grands-pères vendaient, sans se concerter, quand ils pouvaient, le mieux qu'ils pouvaient, au commerce de Bordeaux, par l'intermédiaire de courtiers locaux. Une fois le vin sorti de leurs chais, et payé, ils ne savaient plus ce qu'il devenait. Cette économie du vin, qui a représenté jusqu'à un dixième de notre production, ils l'ignoraient complètement. Nous sommes exactement de même. Le vin se vend bien, il se vend mal, il s'exporte ou non ; la consommation monte ou régresse, les droits de douane changent, nous n'y pouvons rien, ou nous croyons que nous n'y pouvons rien. Nous sommes un bon peuple de gentils moutons, sur qui le fisc (à tout seigneur, tout honneur), le négociant, le courtier, le fraudeur, le Parlement viennent tondre la laine ; nous laissons faire, en bêlant tristement. Marcelin Albert ? un original sans enfants.

Nous avons vaguement l'impression que nous avons là-bas quelque part, un frère aussi tondu que nous : et c'est le consommateur.

Consommateur, notre frère, lassé d'être volé, trompé, tondu, méconnu, traqué, truqué, pourquoi ne viens-tu pas vers nous les mains tendues et le verre en main ? Tu serais stupéfait de connaître chez nous ce que tu ignores ; et nous-mêmes avons tant à apprendre de toi.

Nous te montrerions que d'autres font pour toi des vins parisiens avec de l'alcool de maïs espagnol, de l'eau du Guadalquivir, des raisins secs de Corinthe, et que tu gobes tout cela, — ô gobeur — sous le nom de Saint-Emilion, il n'y a pas que les bons étrangers. Nous te dirions qu'aussitôt que nos parlementaires essaient de faire quelque chose pour nous, d'autres parlementaires les font taire, aux clientèles plus puissantes ou plus remuantes. Le moindre d'entre nous serait condamné aux galères s'il faisait son vin avec de l'alcool de maïs, des raisins secs et de l'eau, n'est-ce pas ? Eh bien ! il suffit qu'un ambassadeur grec ou espagnol revendique ce droit pour leurs nationaux chez nous, pour qu'ils soient reçus à dîner par Doumergue, écoutés par Hennessy et obéis par Chéron. Nos illustres sont-ils donc de mauvais Français ? Loin de là. Mais ces Messieurs exotiques les ont menacés, en représailles, de réduire nos exportations d'automobiles. Et vous comprenez bien que les vignerons de France n'ont rien à mettre en balance avec la balance commerciale d'un Ci-

troën. Des capitaux... mettons internationaux (Ford y est, dit-on pour un demi) outillant la main-d'œuvre bolchevique, métèque ou nègre de la « ceinture rouge de Paris ». Vous pensez bien que c'est à protéger d'abord ! Et que les vignes de France, le sol de France, les économies des Français, l'avenir de leurs enfants passent après.

Vous me demandiez, mon cher Maître, depuis que j'ai quitté votre cours à l'Institut, depuis 30 ans que je cultive à Saint-Emilion, le plus grand progrès que j'y aie vu.

Sans hésiter, je vous réponds :

Sans doute, il y a encore à faire dans la culture de notre sol, dans le soin de notre plante, dans la vinification de nos raisins, dans la manière de le vendre chez nous et à l'étranger, mais le progrès, toujours attendu, jamais obtenu, le progrès étourdissant, merveilleux serait de voir enfin nos pouvoirs publics comprendre que notre production représente le 1/10e de la richesse nationale et qu'il faut nous diriger, nous protéger, nous honorer, à l'intérieur et à l'étranger, nous écouter, nous réglementer aussi (parbleu, nous ne demandons pas mieux), — et cela pour la plus grande prospérité du sol natal.

R. Villepigue,
Ingénieur agronome.

LE VIN MOUSSEUX DE VOUVRAY

Un vin de Pinot de la Loire récolté dans une région délimitée et rendu mousseux par la méthode champenoise peut-il conserver son droit à l'appellation d'origine, s'il reçoit pour sa préparation une certaine proportion d'un autre vin provenant de la région délimitée ?

Telle était la question posée dernièrement au tribunal de Tours en ce qui concerne le Vouvray. Les juges pour rendre leur arrêt se sont basés simplement sur une définition donnée par le Syndicat de défense des vins de Vouvray et ont répondu par la négative. Ils semblent n'avoir pas suffisamment tenu compte de ce fait pourtant capital, qu'un mousseux est un vin travaillé, un produit fabriqué qui peut par conséquent avoir une composition un peu différente de celle du vin naturel qui, lui, ne doit recevoir aucune addition d'un autre vin. Il doit rester toujours pur de tout mélange.

« *Le vin de Vouvray doit être exclusivement produit par le cépage dénommé Pinot de la Loire* »,

telle a été la définition donnée en 1922 par le Syndicat de défense des vins de Vouvray, qui, très sagement, en ce disant, a voulu écarter tout faux cépage de la composition du Vouvray Nature, il a ainsi par ce texte précis rigoureusement répudié tout mélange susceptible d'en amoindrir ou même simplement d'en modifier les qualités essentielles. En prononçant cette exclusive contre tout autre cépage que le Pinot, il avait en vue d'interdire l'utilisation pour l'avenir des vins d'hybrides. On commençait en effet à parler à cette époque

de producteurs directs dont on vantait les grands rendements, la production régulière et surtout la résistance aux maladies cryptogamiques.

Certains vignerons paraissaient impressionnés par l'étalage de si belles qualités attribuées à ces nouveau-nés et être assez disposés à les introduire dans leurs plantiers. Par cette règle rigoureuse imposée aux viticulteurs, on a voulu couper court à des tentatives d'innovations qui pouvaient devenir dangereuses pour la réputation du vignoble.

On a parfaitement réussi, car aucun viticulteur de la région par le fait de cette disposition n'a jusqu'à ce jour osé modifier l'encépagement de ses coteaux où le Pinot continue à régner en maître absolu.

Il est fort regrettable qu'après avoir défini le Vouvray nature, l'on n'ait pas tenté de fixer par la même occasion la composition du Vouvray mousseux. On n'y a pas songé, car l'industrie des mousseux n'avait pas encore pris la grande importance qu'elle a aujourd'hui et les viticulteurs qui seuls ont participé à l'élaboration du texte définissant le Vouvray n'ont pensé qu'à leurs seuls produits, à la pure récolte de leurs vignes.

C'est cette lacune que le tribunal de Tours avait à combler en venant dire comment doit être étiqueté un vin de Pinot de Vouvray rendu mousseux par méthode champenoise, mais auquel on a ajouté pour former la cuvée une proportion d'un autre vin de la région délimitée.

Le jugement rendu n'a pas l'ampleur que nous aurions désiré lui voir, il manque aussi à notre humble avis quelque peu de netteté, voire même de précision.

Ce qui est d'autant plus regrettable que les mousseux de Vouvray prennent de jour en jour plus d'extension.

Les propriétaires de vignobles, les commerçants, et les consommateurs ont grand intérêt à être fixés d'une manière claire et définitive sur les dispositions légales qui doivent régir ce produit. Il serait nécessaire aussi pour mettre fin à des abus regrettables qu'un jugement fixe enfin légalement les limites territoriales de préparation du Vouvray Mousseux qui ne sont indiquées que par des textes administratifs insuffisamment connus.

Mais pour revenir à l'arrêt du tribunal de Tours de juin dernier, nous sommes obligés de constater qu'il n'a pas été établi comme cela aurait dû être après une étude sur la préparation des mousseux et d'un examen des procédés en usage dans le voisinage proche. On n'a tenu aucun compte de précédents existants tel que celui créé par le jugement de Dijon qui statuant sur l'appellation « Bourgogne mousseux » dit :

« Les vins préparés pour être rendus mousseux peuvent être vendus avec « l'appellation « Bourgogne mousseux » quel que soit le plant qui les ait pro- « duits, à l'exception des hybrides, pourvu qu'ils aient été préparés par la mé- « thode champenoise dans la région de production. »

Si les juges de Tours avaient procédé à une enquête plus complète, le texte de leur arrêt en aurait été très probablement quelque peu modifié, mais il aurait gagné par contre en précision et en force, car il aurait eu ainsi une base solide, inattaquable.

Tel qu'il est établi, il proscrit pour le mousseux de Vouvray toute addition au Pinot, même d'un vin qui aurait été récolté en territoire délimité.

Cette décision peut surprendre si on considère ce fait absolument incontestable qu'à Saumur, pour la préparation de leurs vins d'origine, les négociants ont la faculté, en vertu d'usages qu'ils considèrent comme loyaux et constants, de pouvoir faire entrer dans la composition de leur cuvée tous les vins de la région et spécialement des vins de raisins rouges.

Notez que le Saumur Nature doit être et est comme le Vouvray nature uniquement produit par le Pinot de la Loire. Ces deux vins qui ont les plus grandes analogies proviennent de coteaux de même formation et sont obtenus par les mêmes méthodes de culture. La seule chose qui les pourrait différencier c'est que les uns sont récoltés au Nord de la Loire et les autres au Sud, mais leurs lieux de production ne sont qu'à 50 km. l'un de l'autre !

S'il y a une telle identité pour les vins nature, pourquoi vouloir établir une différence si grande dans la constitution des vins mousseux ?

Le Syndicat des Mousseux de Saumur, dans un numéro spécial de propagande tiré à un grand nombre d'exemplaires, expose en un article très documenté ayant pour titre : « Les vins mousseux de Saumur », les faits suivants :

« Depuis longtemps, un centre de production important de mousseux existe « à Saumur, il a pris vers la fin du siècle dernier un développement consi- « dérable allant toujours grandissant.

« *Pour obtenir un bon vin mousseux, il est indispensable de faire un assem-* « *blage, c'est-à-dire de mélanger des vins différents de cépages, de climats, des* « *vins de raisins rouges et des vins de raisins blancs et cela dans des propor-* « *tions que peuvent seules indiquer la connaissance approfondie, etc...* »

Cette rédaction est copiée textuellement dans le N° 141 d'une revue ayant pour titre le *Grand Tourisme* (octobre 30), publication qui est diffusée à l'étranger par les soins de l'Office National de Tourisme dont elle paraît être un peu l'organe officiel.

L'auteur de ce texte qui donne ces précisions sur le mode de préparation du Saumur Mousseux parle au nom des Saumurois. Il affirme qu'il est en quelque sorte impossible pour eux de préparer un mousseux sans l'addition d'un vin de raisins rouges.

C'est donc là une reconnaissance officielle que le Saumur Mousseux et même que tous les mousseux préparés dans le Saumurois reçoivent pour leur préparation des vins autres que des vins de Pinot et notamment des rougets.

Or, cette pratique des mélanges à Saumur qui y est constante, avouée officiellement et connue de tous, n'a donné lieu à notre connaissance à aucune observation de la part de la Direction des fraudes.

Aucun tribunal n'a songé à intervenir pour l'interdire et les propriétaires du Saumurois eux-mêmes n'ont élevé aucune protestation à ce sujet.

Maintenant est-il bien rigoureusement exact qu'il soit toujours impossible d'obtenir un très bon mousseux sans mélange ?

Cette affirmation peut être discutée et même en ce qui concerne les Pinots de Vouvray, elle doit être considérée comme étant d'une manière générale très

nettement inexacte, car ces vins peuvent incontestablement dans la plupart des cas donner des mousseux vraiment remarquables et cela sans le concours même infime d'aucun autre cépage.

Chacun sait que, souvent sans nulle préparation, contrairement quelquefois au désir que l'on en a, le Vouvray mis en bouteilles en février, mars ou avril, se transforme en un pétillant, voire même en un mousseux très effervescent. C'est donc un vin qui a des prédispositions toutes particulières à la prise de mousse et qui est tout indiqué pour la préparation des mousseux de choix.

Mais malgré ces qualités spéciales du Pinot de Vouvray, dans certains cas n'y aurait-il pas intérêt tout de même, pour la propriété comme pour le commerce, d'avoir la faculté de lui adjoindre pour la préparation du mousseux une proportion d'un autre vin récolté sur le territoire de Vouvray ?

C'est là une question qui mériterait d'être examinée très sérieusement, posément, sans passion, sans parti pris. Ce problème qui se pose devrait pouvoir ensuite être solutionné dans un intérêt commun, en complet accord d'une manière amicale entre propriétaires et négociants de la région et cela pour le grand profit des uns et des autres.

Quoi qu'il en soit, pour le moment et jusqu'à nouvel ordre tout coupage reste absolument interdit dans la préparation du mousseux de Vouvray, alors que pour celle de son frère de Saumur, il est loisible de faire entrer en mélange plusieurs sortes de vins de la région et notamment des rouges pressés en blanc.

Etant donné les affirmations des Saumurois, nous aurions été tentés de dire qu'il est obligatoire pour le Saumur de former ses cuvées avec l'adjonction de vins de raisins rouges. Mais restons dans la note et contentons-nous de constater que comme pour les Pyrénées, on peut dire pour la Loire : Vérité d'un côté, erreur de l'autre.

Ch. Vavasseur,

ancien député,
président du Syndicat général des Vins Mousseux par méthode champenoise.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'arrêt des transactions sur le marché des vins de Béziers (H. J.). — Le groupe de défense du vin de l'Hérault et le relèvement des droits de douane sur les vins italiens (H. J.). — La Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault et la viticulture (H. J.). — Vœux adoptés par l'Assemblée générale de l'Union girondine des syndicats agricoles. — Vœu du Syndicat des producteurs de vins mousseux. — Le Congrès d'agronomie de Tunis. — XI[e] Foire aux vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies ont été un peu plus abondantes, vers le 20 courant, ce qui a occasionné le débordement de quelques rivières et particulièrement de l'Hérault. Pourtant, les nombreuses vignes envahies n'ont pas été trop ravinées. Elles n'ont pas souffert du séjour de l'eau, puisque le débourrement n'avait pas commencé. Au contraire, un limon bienfaisant s'est reposé sur le sol, ce qui lui vaudra une bonne fumure susceptible d'augmenter la récolte.

Une température chaude a succédé aux pluies, ce qui a permis la continuation des cultures, des fumures, des greffages sur place.

Le soleil brillant favorise la végétation ; aussi les arbres fruitiers fleurissent tous. La vigne qui semblait bien endormie encore la semaine dernière émet des pleurs et les bourgeons se montrent. Certains cépages précoces, les muscats surtout, ont débourré.

Il faudra surveiller les chenilles et les escargots. On signale dans certaines localités des chenilles bourrues dans les herbes. Comme elles sont très voraces, il faudra les ramasser dans le jour. On détruira en même temps les escargots. Si on brûle les haies, un grand nombre d'insectes seront détruits. Au sujet des greffages en place, nous avons reçu quelques lettres, nous demandant s'il fallait décapiter les sujets vigoureux la veille du greffage ou quelques jours à l'avance. A cause des dernières pluies, les pleurs sont abondants, il sera bon de décapiter les porte-greffes puissants quelques jours à l'avance. Même huit jours, si on greffe dans des sols humides. C'est une précaution indispensable à la bonne réussite du greffage, ainsi que nous l'avons dit dans une de nos dernières chroniques. Nous parlons par expérience.

Si on greffe avant la montée de la sève, en février, ou en retard dans le mois de mai, le décapitage n'a pas besoin de se faire. Décapiter toujours le porte-greffe un peu au-dessus du niveau du sol. On ne prend jamais assez de soins si l'on veut avoir une vigne régulière dès le début.

Beaucoup d'ouvriers qui se disent greffeurs font du mauvais travail, parce qu'ils sont routiniers et ne veulent pas tenir compte de l'application des lois scientifiques expérimentées et contrôlées.

Nous constatons avec peine, que pendant qu'on s'agite pour demander au Parlement une réglementation de la production du vin, certains propriétaires viticulteurs de notre région, au lieu de s'appliquer à faire de la bonne qualité, s'ingénient pour obtenir de la quantité. C'est ainsi qu'en parcourant le Languedoc, nous voyons mettre de nouvelles vignes sur fil de fer, même dans des tènements où le sol n'est pas très fertile ni humide. Nous prédisons à ces viticulteurs, de mauvais résultats pécuniaires, tout en nuisant à l'ensemble de la viticulture méridionale.

Dans d'autres localités que nous pourrions citer, où un canal d'irrigation permet d'arroser l'été, on a généralisé cette année, la pratique de laisser un ou plusieurs (pisse-vin) sur chaque pied dans les vignes qui ne sont pas sur fil de fer, et on a largement fumé.

Nous ne sommes pas partisans des lois restrictives de l'Etat, parce que anti-étatiste. Mais nous voudrions que dans chaque localité, les propriétaires viticulteurs soient syndiqués et que le syndicat impose à tous les viticulteurs de la commune, des pratiques d'un intérêt général. Il vaut mieux se réglementer soi-même que de s'adresser toujours à l'Etat et aux parlementaires, politiciens avant tout.

Il faut se préparer dès maintenant pour les soufrages et les sulfatages qu'il ne faudra pas négliger. La végétation est en retard de près d'un mois ; mais avec des journées chaudes comme celles que nous avons eues la semaine dernière, les pousses se développeront rapidement. Il faut être prêts, si l'on ne veut pas avoir des ennuis.

A Béziers, on prépare un concours expérimental, sur les soufres mouillables et les soufres colloïdaux.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la semaine qui vient de s'écouler ont été animés, par le nombre de propriétaires viticulteurs qui se sont rendus dans les villes où se tiennent hebdomadairement ces marchés ; parce que les pluies avaient momentanément arrêté les travaux agricoles. Les conversations ne manquaient pas d'animation au sujet du marasme qui règne dans les transactions des vins de pays et des mesures de protection qu'on réclame.

Les affaires traitées ont été presque nulles. Quelques vins douteux se sont payés 14 et 14 fr. 50 le degré. Certains négociants de la région spéculent sur ces sortes de vins qu'ils travaillent chez eux.

, Au port de Sète, il y a toujours abondance de vins étrangers qui s'enlèvent assez rapidement, mais sont aussitôt remplacés sur les quais.

Les vins d'Algérie se paient de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré, suivant qualité ; dédouanés, plein fait dans les fûts des acheteurs. A la propriété, les vins d'Algérie se paient de 13 à 14 fr. le degré, pour des vins de 9°5 à 10° susceptibles d'être consommés seuls.

Les vins d'Espagne rouge ou blanc 1er choix, se paient 165 à 175 fr. l'hectolitre, droits de douane acquittés.

Nous continuons à constater que les vins blancs ne se paient pas plus cher que les vins rouges. Pourtant, dans les restaurants et les débits, le vin blanc se vend de 0 fr. 50 à 1 fr. de plus par litre.

Qu'attend-on pour défendre le dérougissement ou le blanchissement des vins rouges ou rosés ? Il s'était formé dans le Département de l'Hérault, un Syndicat de défense des vins blancs naturels de raisins blancs. Il a fait un peu de bruit au début ; mais il n'a pas persisté. On a dû l'endormir. Pourtant, on ne demande rien d'extraordinaire ; la protection des vins naturels seulement.

Nous persistons à dire que les parlementaires auxquels on a confié la défense de la viticulture, n'ont abouti jusqu'à aujourd'hui, qu'à faire voter des lois et à faire signer des décrets qui mettent des entraves à la propriété, au commerce des vins et à la consommation. Donc nuisibles à la viticulture française.

Maintenant, les viticulteurs énervés s'agitent beaucoup pour obtenir l'élévation des droits de douane des vins d'importation. Ils demandent le vote du statut de la viticulture ; mais l'accord est loin d'être parfait sur les divers points de la question.

Il n'y a pas non plus entente sur les divers moyens à employer pour enrayer la crise viticole. Ainsi en ce moment, une partie de dirigeants des grandes associations viticoles méridionales fait une campagne, avec comme conférencier M. Ventre, professeur d'œnologie à l'Ecole Nationale d'agriculture de Montpellier, en faveur du privilège des bouilleurs de cru (libre distillation) et du vinage, tandis que les dirigeants de la C. G. V. se montrent hostiles au vinage.

On devrait sérier les questions, se mettre d'accord et, en faisant bloc, lutter avec énergie et ténacité pour obtenir satisfaction. Tant qu'on sera divisés, la crise persistera. Pourtant, il y a des points sur lesquels tout le monde est d'accord. Ce sont ceux-là qu'il faudrait faire aboutir les premiers. On verrait ensuite.

Un jugement intéressant. — Après le décret du 28 juillet dernier complétant la loi du 1er janvier 1930 sur les vins, nous avions prédit de nombreux conflits et des procès entre les acheteurs et les vendeurs de vins, surtout si une baisse se produisait entre l'achat et la retiraison. Nous avons connaissance de quelques chicanes. Et certainement, il en surgira d'autres, lorsqu'on connaîtra le jugement que vient de prononcer le tribunal civil de Montpellier en cette matière.

Voici l'origine du conflit : à la dernière récolte, un propriétaire avait vendu en septembre sur souche, tout le produit de sa propriété à 20 fr. le degré, à condition que le vin naturel serait loyal marchand et conforme aux prescriptions légales.

Avant la retiraison, le négociant qui était un peu embarrassé du vin, puisque les cours étaient bien au-dessous de 20 fr. le degré, préleva des échantillons qu'il fit analyser. Le vin fut trouvé naturel ; mais l'acidité fixe était trop faible par rapport au degré d'alcool, ce qui d'après la loi du 1er janvier 1930 et le décret du 28 juillet 1930 ne permettait pas à ce vin de sortir de son département de production.

Le négociant assigna le propriétaire en résiliation de marché. Le tribunal civil de Montpellier, par son jugement en date du 6 février 1931, a donné raison à l'acheteur ; mais a ordonné une nouvelle expertise ; pour savoir si la première, celle du négociant était bien exacte.

Le propriétaire soutenait une thèse qui n'a pas été admise par le tribunal. Celle qui consiste à dire que, puisque le vin peut se vendre dans le département

de production, il est loyal et marchand. Si cette affaire va en appel, il y aura une jurisprudence intéressante établie.

Les multiples entraves créées depuis quelques années à la production, à la circulation et à la vente des vins, porteront un préjudice énorme à notre boisson nationale. — E. F.

L'arrêt des transactions sur le marché des vins de Béziers. — La Chambre de Commerce de Béziers a signalé l'arrêt des transactions sur le marché des vins de la région.

Depuis la vendange dernière, en effet, les affaires ont à peu près totalement cessé. Les causes directes de ce marasme sont les suivantes. Tout d'abord l'importation des vins exotiques (octobre : 328.000 hectos ; novembre : 460.000 hectos) vendus meilleur marché que les vins français. Cette importation entraîne le marasme à la fois par la place trop importante qu'elle enlève au produit national sur la table du consommateur et par l'obstacle qu'elle met au renouvellement des stocks chez les commerçants qui ne se réapprovisionnent pas en produits français plus coûteux.

Le remède à cet état de choses consisterait à limiter la possibilité de baisse des exotiques à 14-15 fr. en leur imposant un droit supplémentaire de 2 fr. 50 à 3 fr. environ par degré hecto, c'est-à-dire en augmentant le droit de douane de 55 fr. à 84 fr. Ainsi les produits étrangers viendraient compléter nos manquants sans enrichir des pays voisins.

En attendant que le tarif douanier puisse être relevé, en raison de la revision des conventions commerciales qu'entraîne cette réforme, il pourrait être établi des taxes intérieures compensatrices. — H. J.

Le Groupe de défense du Vin de l'Hérault et le relèvement des droits de douane sur les vins italiens. — On mande de Montpellier que M. Bayron, président du Groupe de défense du vin de l'Hérault, a demandé, au nom de son groupement, aux autorités compétentes, le relèvement immédiat des droits de douane sur les vins italiens ; en effet, les entrées des vins italiens et espagnols seraient de plus en plus nombreuses, et risqueraient de prolonger le marasme qui pèse actuellement sur le marché des vins du Midi. — H. J.

La Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault et la Viticulture. — Le dimanche 8 mars dernier, s'est tenue à Montpellier l'Assemblée générale des cinq régionales agricoles du Midi, Caisses de Crédit agricole, Mutuelles incendie, Mutuelles grêle, Mutuelles bétail, Mutuelles accidents du travail agricole. Etaient présents à cette réunion plus de 900 présidents ou délégués de toutes les sociétés locales affiliées, représentant en conséquence la totalité des intérêts économiques agricoles et viticoles de la région méridionale. A l'unanimité, le vœu ci-après a été adopté par cette assemblée :

1° Relèvement des droits de douane sur les vins exotiques au tarif minimum de 84 fr. l'hecto, en tant que droit de la nation la plus favorisée ;

2° Suspension complète des importations étrangères, chaque fois que le blocage sera imposé aux vins des récoltants français ;

3° Contingentement des importations sur la base des entrées moyennes au cours des trois dernières années ;

4° Suspension complète des importations étrangères par la loi du cadenas, en attendant la conclusion des accords commerciaux en discussion. — H. J.

Vœux adoptés par l'assemblée générale de l'Union girondine des Syndicats agricoles. — L'Union girondine des Syndicats agricoles, réunie en assemblée générale le 16 février 1931, demande :

1° Le relèvement à 9 degrés au lieu de 8 degrés minimum des vins de coupage ;

2° Le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers de 55 francs à

84 francs avec application de la réciprocité des droits à toutes les nations viticoles ;

3° La révision des traités de commerce, et notamment le relèvement à 15,5 du degré limite d'entrée des vins français en Angleterre au lieu de 14,3, degré actuellement admis ;

4° La poursuite sévère et impitoyable de toutes les fraudes ;

5° La diminution des droits de circulation ;

6° La suppression de l'impôt sur les transports ;

7° Les encouragements à l'exportation des vins, notamment sous forme de subventions telles qu'elles sont prévues au plan d'outillage national ;

8° Retient favorablement l'idée d'une taxe sur les hauts rendements dont le produit devra être utilisé à la propagande en faveur du vin ;

9° Se déclare favorable à la visite des chais des récoltants à la condition expresse que le contrôle des débitants soit exercé de façon plus rigoureuse ;

10° Réclame énergiquement la suppression du sucrage dans toute la France ;

11° Demande que l'utilisation des moûts concentrés soit autorisée dans toutes les régions viticoles, sous réserve que le système sera limité à la concentration et à l'utilisation des moûts dans l'exploitation même, de manière à permettre de relever le degré d'une partie de la récolte par la disparition d'un stock de vins à faible degré ;

12° Approuve l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 qui interdit aux vins étrangers d'entrer dans les coupages ;

Dénonce l'autorisation qui a été donnée d'importer en vue de coupage des moûts mutés étrangers ;

Spécifie que cette autorisation est contraire à l'esprit et à la lettre de l'article 4 ;

Qu'il convient, selon la définition donnée par la Cour de Cassation, de considérer comme vin, non seulement le vin fait et complet, mais le vin à tous les degrés de sa fabrication, depuis le moût compris jusqu'à la lie comprise ;

Et demande au Parlement le vote d'une loi confirmant cette définition du vin et condamnant, par suite, l'importation des moûts mutés en vue de coupage avec des vins français.

Vœu du Syndicat des producteurs de vins mousseux. — Le Syndicat des producteurs de vins mousseux français de méthode champenoise s'est réuni à Paris le 5 février 1931, sous la présidence de M. Vavasseur, président du Syndicat, maire de Vouvray, et a émis les vœux suivants :

1° Que des efforts sérieux soient accomplis pour obtenir des pays étrangers que les droits spécifiques véritablement prohibitifs qui frappent indûment les vins mousseux français soient ramenés aux droits « ad valorem » d'avant-guerre ;

2° Que dans les accords commerciaux, aucune discrimination ne soit faite entre les vins mousseux français (par méthode champenoise) quelles que soient leur provenance et leur dénomination ;

3° Que soit abaissé le tarif ferroviaire français actuel, aussi bien pour les vins que pour les marchandises ;

4° Que soient votées les subventions spéciales qui ont été proposées à la Chambre par les parlementaires des régions vinicoles pour la propagande des vins français à l'étranger ;

5° Que le Parlement complète enfin le statut des vins mousseux en votant la proposition de loi Perreau-Pradier.

Le Congrès d'Agronomie de Tunis. — Nous sommes en mesure de résumer comme suit le programme du Congrès qui s'ouvrira à Tunis le 27 avril.

Du 27 au 30 avril, les principales branches de l'Agronomie nord-africaine feront l'objet de séances d'étude qui alterneront avec des visites à l'Ecole Coloniale d'Agriculture, au Service botanique, à l'Etablissement d'élevage de Sidi Tabet, etc.

Au cours de l'excursion des 1er et 2 mai, les congressistes visiteront les belles cultures de céréales des régions nord-ouest ainsi que des types caractéristiques de Silos Coopératifs et de fermes de motoculture ou d'élevage.

Le 3 mai sera consacré à la visite de la ville indigène du Bardo et de Carthage.

Du 4 au 8 mai, un train spécial permettra aux congressistes de visiter les forêts d'oliviers du Sahel et de Sfax, les oasis de Tozeur et de Nefta, les mines de phosphates de Metlaoui, les Temples romains de Sbeïtla, la ville sainte de Kairouan.

Leçon de choses autant que Congrès, la manifestation agronomique de Tunis mérite d'attirer de nombreux visiteurs.

De larges facilités de transport seront d'ailleurs consenties et le Commissariat dont le siège est à Tunis, 9, rue de Grèce, s'empressera de donner tous renseignements utiles aux intéressés.

11e Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — Mardi 5 mai 1931. — Le premier mardi du mois de mai, c'est-à-dire le 5 mai 1931, aura lieu à Ribeauvillé la 11e Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin, organisée par les Syndicats viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rehrschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg. Par la même occasion on organise une Exposition de machines et articles viticoles et vinicoles. Les exposants sont invités à se faire réserver dès maintenant les emplacements nécessaires par la Section viticole de Ribeauvillé.

Bibliographie

Electrification rurale. Un manuel pratique

La diffusion de l'électricité dans les campagnes a pris un essor considérable ; actuellement, plus de la moitié des communes rurales sont électrifiées ; mais les fermes à l'écart ignorent encore presque partout ses bienfaits.

Nombreux sont les maires, conseillers municipaux, présidents de Syndicats agricoles, et tous ceux qui cherchent à rendre service à leurs concitoyens, qui se préoccupent de trouver un ouvrage clair, pratique et simple, dans lequel ils trouveront les renseignements dont ils ont à chaque instant besoin.

Concevoir une installation électrique rationnelle et bien établie est, d'autre part, chose fort délicate : un matériel impeccable et une exécution soignée sont indispensables, car l'électrification rurale, si elle assure une meilleure organisation du travail et un rendement accru de la main-d'œuvre, a aussi un rôle social à remplir : celui de rendre la vie rurale plus confortable et plus gaie.

Les Agriculteurs de France viennent d'éditer un ouvrage qui s'intitule modestement « Guide à l'usage des Municipalités et des Syndicats Agricoles », mais qui pourtant, présente d'une façon précise et claire les différents et délicats problèmes qui se posent chaque jour à l'esprit de nos lecteurs.

L'électrification rurale est complexe, par suite de la copénétration des questions techniques, législatives et financières ; l'ouvrage ci-dessus rédigé par M. Drilhon éclaire singulièrement ces problèmes et nous en conseillons vivement la lecture à tous ceux que la question intéresse.

Statut des distributions d'énergie électrique ; acte de concession et cahier des charges ; tarification de l'énergie électrique ; le droit de passage des lignes électriques sur les propriétés privées ; construction et exploitation des réseaux ruraux ; financement des réseaux ruraux ; marche à suivre par les collectivités pour la création des réseaux ruraux ; memento technique ; tels sont les titres des chapitres de cet excellent opuscule.

Pour recevoir franco *Electrification Rurale*, adresser la somme de 5 fr. aux Agriculteurs de France, 8-10, rue d'Athènes, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, ivrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus, Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Émilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 850 à 950 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 350 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 325 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, pas de cote. Trois-six de marc v., de 950 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.075 à 1.100 fr.

Midi — *Nîmes* (*30 mars 1931*). — *Cote officielle :* Vins rouges, de 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à 1.150 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*24 mars*). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, 1.150 fr. à 1.170 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, de 1.100 fr. à 1.110 fr. Esprit de marc à 86°, de 1.100 à 1.110 fr.

Béziers (*28 février*). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 mars 1931, 17 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*28 mars 1931*). — 16 fr. » à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (*28 mars*). — Récolte 1930, de 15 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 177 fr. 50 à 179 fr. 50; orges, 74 fr » à 85 fr.; escourgeons, 66 fr. à 67 fr.; maïs, 83 fr. » à 86 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 73 fr. à 77 fr.; sarrasin, 97 fr. » à 100 fr.; avoines, 74 fr. » à 90 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 85 fr. 10 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 24 à » ». Chicago, 74 fr. 431. — Sons, 48 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 38 à 47 fr.; remoulages, de 65 à 80 fr. **Semences : Blés,** » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 240 à 340 fr. — Hollande commune, de 180 à 220 fr.; jaune ronde, de 85 fr. à 95 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 120 fr. à 140 fr.; Saint-Malo, 90 fr. à 100 fr.; Rosa, 150 fr. à 160 fr. Sterling, de 120 à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 125 fr. à 160 fr.; luzerne, 270 fr. à 300 fr.; foin, 255 fr. à 295 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 105 à 110 fr.; luzerne, de 600 à 850 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 191 fr. 50 à 193 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 19 fr. ». — Veaux 7 fr. 50 à 18 fr ». — Moutons 6 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 70. — Longe, de 8 fr. 50 à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. Phosphates Pilon, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux,** 31 fr. - **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 1 5 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de » fr. à » fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 200 fr. à 320 fr. — Bananes, de 450 fr. à 575 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 50 à 175 fr. le 100. — Choux-fleurs, 100 à 500 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 80 à 140 fr. le cent. — Haricots verts, de 600 à 1.500 fr. — Artichauts d'Espagne, de 45 à 60 fr. — Endives françaises, de 280 à 420 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.